

2016



Cépages

50 % Grenache, 35 % Syrah et 15 % Mourvèdre

Production

3 000 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Le sol est composé de marnes argilo-calcaire grises et blanches.
Le vignoble provenant du massif des Dentelles de Montmirail possède de vieilles vignes parfois âgées de plus de 80 ans, ayant un rendement inférieur à 30 hl/ha

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément, puis assemblés lors de l'élevage.

Histoire

Pourquoi ce nom de Cuvée des Générations ?
Simplement parce que c'est la quatrième génération de Vignerons qui vinifie cette Cuvée et que la cinquième arrive à grand pas.
Le grenache planté en 1924 apporte la finesse et l'élégance, le mourvèdre en 1946 apporte la structure et la puissance, la syrah en 1994 vient compléter l'assemblage et inonde de fruits rouges bien mûrs et d'épices.

Conseils du sommelier

Température de service: 17/18° C

On accordera ce vin aussi généreux qu'élégant, après carafage, avec une gardianne de taureau aux navets confits, un paleron braisé de sept heures et pommes vapeur et en saison pourquoi pas avec une selle de chevreuil sauce grand veneur.



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE